



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство по эксплуатации



65DME30006

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ.....	3
КОМПЛЕКТНОСТЬ	3
СПЕЦИФИКАЦИЯ.....	4
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ.....	4
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ.....	11
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ	13
ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	14
ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ	15
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	17
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	21
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	22
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	23
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	23
ЧИСТКА И УХОД.....	33
УКАЗАНИЯ.....	33
УСТАНОВКА ДВЕРИ ОБРАТНО	37
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ	37
ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА	37
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	40
ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	41

Уважаемый покупатель!

Примите наши искренние поздравления по случаю приобретения духового шкафа Midea. Вы сможете убедиться в правильности вашего выбора в процессе эксплуатации изделия.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Руководство по эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы поменяете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

Технические характеристики

Настоящее изделие соответствует требованиям следующих Директив Европейского экономического сообщества:



- 73/23/ЕЕС от 19 февраля 1973 года
(Низковольтное оборудование) с
последующими изменениями
- 89/336/ЕЕС от 3 мая 1989 года
(Электромагнитная совместимость) с
последующими изменениями
- 93/68/ЕЕС от 22 июля 1993 года с последующими
изменениями.

Основные параметры

Внешние размеры духовки:

Ширина -59.50 см

Глубина- 57.50 см

Высота- 59.50 см

Емкость духовки:70 литров

Напряжение и частота источника питания:

220-240В 50/60 Гц или 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность:2250 Вт

Комплектность

1. Духовой шкаф **Midea** 65DME30006 - 1шт.
2. Инструкция по эксплуатации - 1шт.
3. Гарантийный талон - 1шт.

4. Индивидуальная упаковка - 1 шт.

Спецификация

Midea 65DME30006	
	Освещение духовки
	Размораживание
	Нижний нагрев
	Верхний и нижний нагрев
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором
	Гриль
	Двойной гриль
	Двойной гриль с вентилятором
Цвет	Нерж. сталь
Вместимость	70 л.
Управление	Механическое
Таймер	2 часа
Противень глубиной 4,5 см	1
Решетка	1
Количество стекол в дверце	2

Рекомендации покупателю

При покупке духового шкафа необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешних оформлений и упаковки, на

функционирование, на сохранность гарантийных пломб, на соответствие спецификации и комплектности.

Примечание: проверка на функционирование является обязанностью продавца.

Проверьте наличие гарантийного и отрывного талонов и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца).

Сохраняйте кассовый чек, Инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения духового шкафа при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемый к духовому шкафу, при утере не возобновляются.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Опасность ожога!

- Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Опасность возгорания!

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Горячие принадлежности и посуда.

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Прочие указания по безопасности:

- Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство. Продавец не несет ответственности за видоизмененное устройство.
- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения полученные устройством при использовании не по назначению. Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой. Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от розетки, дайте ей остынуть.

- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм².
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки

должен быть не менее 45 мм.

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей.

Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.

➤ Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

➤ Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

➤ Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ

РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Когда Вы распаковали духовку, удостоверьтесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть какие-нибудь сомнения: свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели духовку.

Духовой шкаф тяжелый. Соблюдайте осторожность при его перемещении. Перед началом использования

духового шкафа убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

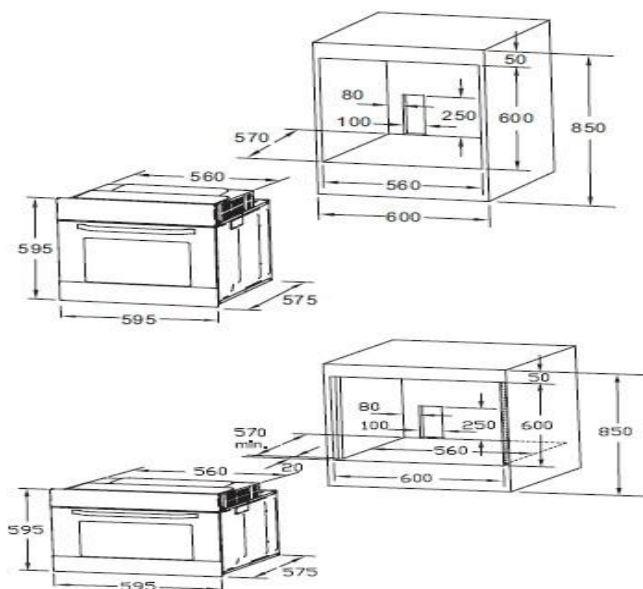
Важно: духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы, связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

УСТАНОВКА

Данное изделие должно устанавливаться только квалифицированным персоналом в соответствии с приведенными ниже инструкциями. Производитель снимает в себя всякую ответственность за ненадлежащую установку, которая может нанести вред людям и животным, а также ущерб имуществу.

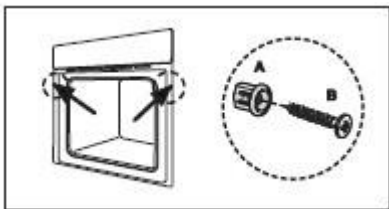
Внимание: Перед тем, как проводить любые процедуры по наладке или обслуживанию изделия, необходимо отключить питание.

Важно, чтобы размеры и материалы ниши в которую будет встраиваться духовка были подходящими и могли выдерживать температуру как минимум 70°C. Размеры устройства и ниши представлены ниже:



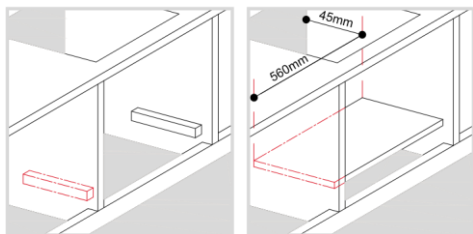
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

1. Установите духовой шкаф в нишу.
2. Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
4. Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



Для того чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, следует снять заднюю панель шкафа. Желательно установить духовку таким образом, чтобы она опиралась на два деревянных бруска.

В соответствии с действующими стандартами безопасности, сразу же после

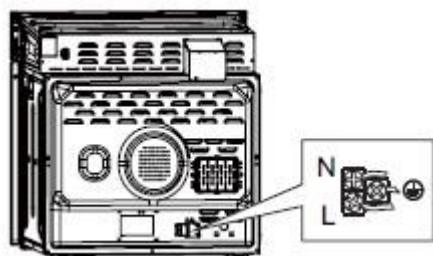


установки необходимо исключить всякий контакт с электрическими компонентами духовки.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовка предназначена для работы в сети 220 В – 50 Гц, полная мощность поглощения 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двух

полярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод - заземление.



Проверка после подключения

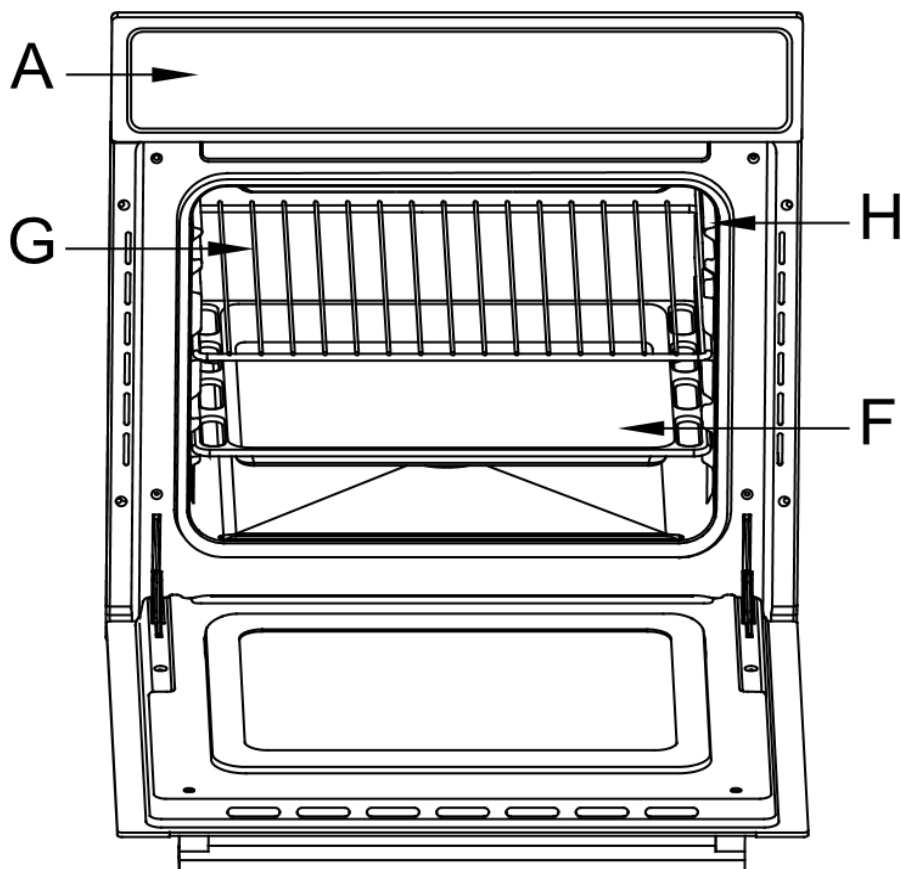
После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавьтесь от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

Внимание: Для подключения духового шкафа к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом.

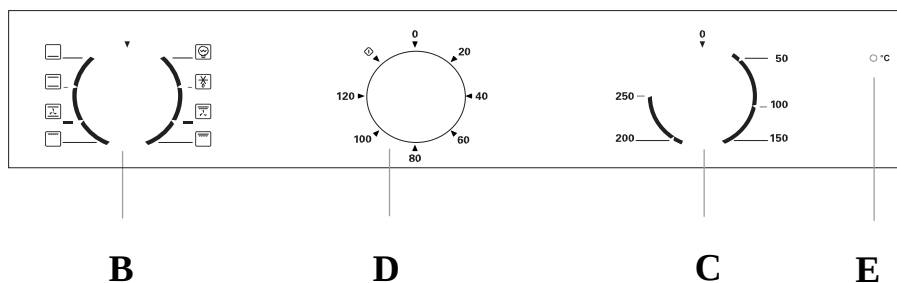
ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Устройство духового шкафа



Панель управления



- A.** Панель управления
- B.** Ручка выбора режима приготовления пищи
- C.** Ручка выбора температуры
- D.** Ручка таймера
- E.** Индикаторная лампочка духовки (светящаяся лампочка означает, что духовка нагрета до заданной температуры)
- F.** Поддон или противень
- G.** Полка духовки
- H.** Направляющие для полок или поддона

Многофункциональная духовка сочетает в себе достоинства традиционных конвекционных духовок и преимущества современных моделей, в которых тепло распределяется при помощи вентилятора.

Конструкция плиты позволяет легко и безопасно готовить пищу на 8 различных режимах. Для выбора тех или иных функций духовки используется ручки «B» «C», расположенные на панели управления.

Примечание: Некоторые модели снабжены утапливаемыми переключателями.

Инструкция по эксплуатации

Переключатель выбора функций

Поверните ручку выбора функций по или против часовой стрелки для выбора желаемой функции.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Символ	Описание функций
	Освещение духовки: позволяет увидеть процесс готовки без открытия дверцы
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.
	Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления запеканок, выпечки, пиццы и других блюд с зажаристым основанием.
	Верхний и нижний нагрев: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит для отдельных больших блюд, таких как торт. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть выбрана в диапазоне 50-250°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором: работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки на гриле или вертеле больших кусков мяса при высокой температуре.

	Гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Температура по умолчанию составляет 180°C. Используйте для маленьких или тонких кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 250°C. Температура по умолчанию 210°C. Идеально для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль с вентилятором: подходит для равномерного зажаривания больших кусков мяса. Рекомендуется использовать вертел.

Регулятор температуры

Поверните ручку выбора температуры по или против часовой стрелки для выбора желаемой температуры в диапазоне 0-250°C.

При приготовлении, если температура духовки достигает заданной настройки, нагревательные элементы прекращают работу, и если температура духовки падает ниже, чем была установлена температура, тепловые элементы возобновляют работу снова.

Установка таймера

Собираясь готовить пищу, после того, как выбран необходимый режим и задана температура, поверните таймер по часовой стрелке. Таймер может быть установлен между 0 и 120 мин. Установите требуемое время, в противном случае духовка не включится.

Однако следует принять во внимание, что при внезапном прекращении подачи электроэнергии таймер автоматически возвращается в положение «0». Поэтому, если необходимо продолжить процесс приготовления пищи, таймер следует вновь установить на требуемое время.

Вы можете установить таймер для контроля времени приготовления.

Таймер будет звонить после окончания работы духовки в течение установленного времени, и автоматически выключит нагревательные элементы.

Рабочая камера

В рабочей камере есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

Освещение духовки

Следует установить рукоятку «В» на символ  , чтобы включить освещение духовки. При этом внутри духовки загорается свет; духовка остается освещенной

в течение всего времени, пока будет работать любой из ее электрических элементов.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Примечание: когда процесс приготовления пищи завершается, вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка не остынет. Во время процесса приготовления нельзя отключать электропитание.

Выключение духового шкафа

Для выключения духовки, поверните ручку выбора функций в положение "OFF", а затем ручки настройки таймера и температуры в положение "OFF".

ВНИМАНИЕ:

Убедитесь в том, что когда вы не используете духовой шкаф, все ручки управления находятся в положении «OFF».

ВНИМАНИЕ:

Духовой шкаф работает только при температуре окружающей среды от -10°C до +85°C и при относительной влажности между 30% и 95%.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

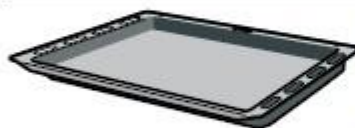
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу.



Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку изгибом
— вниз.



Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

Нагревание духового шкафа

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку с элементов духовки.

При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Не стоит беспокоиться. Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 30 минут для удаления остатков защитных материалов и неприятных запахов

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Советы по приготовлению пищи

Духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать разнообразные

возможности плиты, следуя приведенным ниже указаниям.

Предварительное нагревание

Если духовку следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке из дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев



с вентилятором» , чтобы как можно быстрее нагреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, больше подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, следует использовать только режим



«Верхний и нижний нагрев с вентилятором» , так как он более всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовка комплектуется 5 полками. При работе в этом режиме следует использовать две из трех центральных полок; на самую нижнюю и самую верхнюю полку горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда

на этих полках могут подгореть.

2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, считая снизу, и располагать продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, на 2-й полке снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю снизу полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку.
3. Если одно из блюд требует длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку и в первую очередь вынимать из духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.
4. Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку – на верхнюю.

Использование гриля

В подобной многофункциональной духовке имеется два различных режима приготовления пищи на гриле только при закрытой дверце духовки.

Следует использовать режим «Гриль»  , помещая блюдо под центром гриля (который расположен между 3-й и 4-й снизу полками), потому что в этом режиме

используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для того, чтобы собирать соус и/или жир, который не должен попадать на дно духовки.

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»



особенно полезен в том случае, если требуется быстро приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

При использовании этого режима решетку помещают на 2-ю или 3-ю снизу полку (см. таблицу

приготовления пищи), а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада, на первую снизу полку помещают поддон.

Важно: На гриле готовят только при закрытой дверце духовки.

Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии (до 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200оС, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.

Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи), а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать на первую снизу полку поддон.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры (дождаться, пока загорится индикаторная лампочка «Е»). В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел». Общие правила:

Выпечка слишком сухая - следует повысить температуру на 10⁰С и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10⁰С.

Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.

Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстлать промасленной бумагой.

Использовалось больше одного уровня (в режиме «верхний и нижний нагрев с вентилятором»), и на

одной и той же стадии приготовления пищи результаты не одинаковы - следует задать более низкую температуру. Не обязательно вынимать блюда со всех полок в одно и то же время.

Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»

1. Следует предварительно прогреть духовку в течение, как минимум, 10 минут;
2. Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к духовке. Если используется поддон, то на приготовление пиццы требуется больше времени; при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.
3. Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.
4. Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.
5. Если пиццу готовят на двух полках, следует использовать 2-ю и 4-ю полку, устанавливать температуру 220°C и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180оС до 220°С.

При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°С-220°С), а затем переключить духовку на более низкую температуру.

Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собирался жир.

Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

Поворотный переключатель режимов	Блюдо	Вес (в кг)	Положение полки, считая снизу	Время предварительного нагревания (мин)	Положение ручки термостата	Время приготовления (мин)
Режим «Верхний и нижний нагрев»	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины или телятины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты (выпечка быстрого приготовления)	1	3	15	180	15-20
	Домашние пироги	1	3	15	180	30-35
Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»	Пицца (на двух полках)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Мясо молодого барашка	1	2	10	180	50-60
	Жареный цыпленок с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Макрель	1	2	10	80	30-35
	Сливовый торт	1	2	10	170	40-50
	Пирожные с кремом (на 2 полках)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2 полках)	0,5	2-4	10	180	10-15

	Бисквитный торт (на 1 полке)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 полках)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Пикантные пирожки	1,5	3	15	20	25-30
Режим «Двойной гриль»	Образование великолепной румяной корочки		3/4			
Режим «Гриль»	Камбала и кальмар	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебабы из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	$\frac{3}{4}$	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс.	7-10
	Макрель	1	4	5	Макс.	15-20
	Запеченные сэндвичи	0,4	4	5	Макс.	2-3
Режим «Двойной гриль с вентилятором»	Цыпленок гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Кальмар <u>На вертеле (для духовки с вертелами)</u>	1,5	3	5	200	30-35

	<u>В комплекте)</u> Телятина на вертеле					
	Цыпленок на вертеле	1,5	--	5	200	70-80
	Цыпленок (на вертеле)	2,0		5	200	70-80
	с картофеле м (жареным) Ягненок на вертеле	1,5	--	5	200	70-75
		1,5	2	5	200	70-80

Примечание Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от личных вкусов. При приготовлении пищи на гриле или на гриле с распределением тепла посредством вентилятора на первой снизу полке необходимо всегда устанавливать поддон.

Чистка и уход

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

Чтобы продлить срок службы духовки, необходимо достаточно часто очищать ее, принимая во внимание, что:

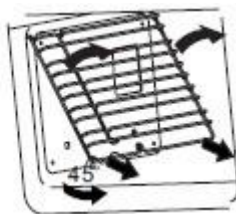
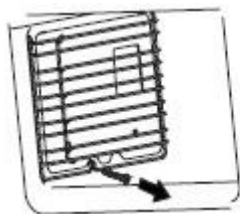
1. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.
2. Эмалированные детали или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой. При этом нельзя использовать абразивные порошки или вещества, вызывающие коррозию, так как они могут повредить эмалированные или стальные детали или способствовать появлению пятен на стальных деталях.
3. Если такие пятна трудно удалить, следует использовать специальные средства, имеющиеся на рынке. После очистки деталей рекомендуется тщательно ополоснуть и высушить их. Внутри духовку следует тщательно промыть непосредственно после приготовления пищи, пока духовка еще не остыла, горячей водой с мылом; следы мыла полностью удалить посредством ополаскивания, а затем полностью осушить внутреннюю часть духовки. Нельзя использовать абразивные детергенты (например, чистящие порошки и т.п.) и абразивные губки, которые предназначены для мытья тарелок, а также кислоты (которые используются для удаления известкового и иного налета), так как такие средства могут повредить эмаль.

4. Если имеется грязь или пятна жира, удалить которые особенно трудно, следует использовать специальные средства для чистки духовок и строго соблюдать инструкции, которые приводятся на их упаковке.
5. Если духовкой пользуются в течение длительного времени, в ней может образоваться конденсат. Конденсат следует удалять при помощи мягкой ткани.
6. Спереди внутри духовки имеется резиновое уплотнение, которое служит гарантией надлежащего функционирования духовки. Следует регулярно проверять состояние этого уплотнения. При необходимости его следует очищать; при этом нельзя применять никаких абразивных средств или предметов. Если уплотнение будет повреждено, следует обратиться в ближайший сервисный центр. При этом духовку не рекомендуется использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
7. Категорически запрещается выстилать дно духовки алюминиевой фольгой, так как фольга аккумулирует тепло, а это может привести к нарушению процесса приготовления пищи и даже к повреждению эмали.
8. Стекланную дверцу следует мыть, используя какое-либо неабразивное средство или губку, а затем досуха протирать мягкой тканью.

9. При очистке дверного стекла духовки не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут оставить на поверхности царапины. Подобные дефекты могут привести к разрушению стекла.
10. После каждой жарки мяса вымойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.

СНЯТИЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ ПРОТИВНЕЙ для ОЧИСТКИ ПАНЕЛЕЙ ДУХОВКИ

Если на внутренних панелях духовки образуется налет, направляющие для противней должны быть сняты для более тщательной чистки. Для того чтобы сделать это, поверните направляющие для противней наружу, как показано на рисунке.



СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА ДЛЯ ЧИСТКИ

Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверцу духовки. Откройте дверные петли до их максимального положения.

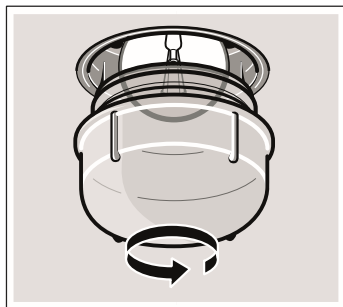
2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°. Затем вытащите дверцу на себя.



УСТАНОВКА ДВЕРИ ОБРАТНО

Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ



Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт, 220-240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300°С или выше.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью

	мягкой тряпочки.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Телескопические полозья	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

■ Нельзя утилизировать электрические устройства как не рассортированные муниципальные отходы; следует использовать отдельные приспособления для сбора подобных отходов.

Необходимо связаться с местными властями и получить у них информацию об имеющейся в наличии системе сбора подобных отходов.

Если электрические устройства утилизируются на полигонах захоронений или на свалках, вредные вещества могут проникнуть в грунтовые воды, попасть в пищевую цепь и оказать негативное влияние на здоровье и самочувствие.